



MENÙ



LIUTPRANDO RISTORANTE · PIZZERIA · BRASSERIE

Re dei Longobardi e Re d'Italia dal 712 al 744

“Fu un uomo di molta saggezza accorto nel consiglio , di grande pietà e amante della pace. Fortissimo in guerra, clemente verso i colpevoli, casto e virtuoso”

Nel 728, nel quadro della sua campagna espansionista ai danni dei domini bizantini, occupò le fortificazioni di Sutri, nella parte settentrionale del ducato romano.

Dopo cinque mesi, e in seguito alle pressanti insistenze del Papa Gregorio II, donò il borgo e alcuni castelli “agli apostoli Pietro e Paolo”. Si trattava del primo nucleo del potere territoriale della Chiesa cattolica, passato alla storia come Donazione di Sutri.

SEGUICI SUI SOCIAL:



PER INIZIARE

ANTIPASTI

TAGLIERE DEL RE 22

Selezione di salumi e formaggi tipici della Tuscia:

Scapicollata nepesina , salame susianella, lombosella viterbese e prosciutto dei monti cimini, caciotta al tartufo, caciotta di mucca, cacio del re 100% pecora con stagionatura in grotta per 6 mesi, ricotta di pecora, accompagnati da miele, composte locali e cocotte di fagioli tipico di Sutri (1,7,8)

PROSCIUTTO DI PARMA 17

Prosciutto di Parma 24 mesi accompagnato da mozzarella di bufala campana DOP 125G (7)

PALETA IBERICA (PATANEGRA) 20

Tipico prosciutto spagnolo, accompagnato da bruschette al pomodoro fresco (1)

POLPETTE DI BOLLITO 12

Polpette di bollito con salsa barbeque fatta in casa e puntarelle alla romana (1,3,7)

MAKI DI FASSONA PIEMONTESE 16

Battuta di fassona, fonduta di parmigiano e tartufo (7)

TORTINO DI CICORIA 12

Tortino di cicoria di campo con crema di cacio e pepe e guancialetto croccante (3,7)

CARPACCIO DI PICANHA 16

Carpaccio di picanha con carciofi fritti, scaglie di pecorino e variazione di melograno (7)

FAGIOLI ALL'UCCELLETTO 9

Fagioli all'ucelletto serviti con bruschetta all'olio extravergine di oliva (1)



Nasce dalla passione per la buona cucina e l'amore per la tradizione.

Ogni piatto che serviamo è il risultato di ingredienti freschi, ricette autentiche e un tocco di creatività, per offrirvi un'esperienza gastronomica unica.

PROPOSTE DELLO CHEF

PRIMI PIATTI

Tutte le nostre paste sono preparate in casa, seguendo antiche ricette tradizionali

PAPPARDELLE AL CINGHIALE 16

Pappardelle al ragù bianco di cinghiale della Tuscia (1,3,9)

TORTELLLO ALLA CARBONARA 17

Tortello ripieno di carbonara, fonduta di parmigiano 24 mesi e guanciale crispy (1,3,7)

TORTORELLI 16

Tortorelli (tipica pasta acqua e farina) con variazione di carciofi, guanciale e pecorino DOP (1,7)

FETTUCCHINE AL CONIGLIO 16

Fettuccine al coniglio leprino della Tuscia, variazione di datterino giallo e limone candito (1,3,9)

GNOCCHI DI PATATE 16

Con cime di rapa, salsiccia e parmigiano 24 mesi (1,3,7)



LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNI

LA FROLLATURA

La frollatura è un procedimento tecnico con cui la carne viene fatta maturare all'interno di ambienti con temperatura, umidità, ph ed altri parametri strettamente controllati, per ammorbidirne le fibre e renderle quindi più tenere. Lo scopo è quello di conferire alla carne maggiore morbidezza, intensificandone il gusto e donandogli anche una maggiore digeribilità. Quanto più lungo è il periodo di frollatura, quanto più la carne sarà morbida e saporita!

LA MAREZZATURA

Con il termine marezzatura si vuole indicare la distribuzione del grasso nella massa muscolare dell'animale o meglio la percentuale di tessuto adiposo in essa contenuta. Inoltre proprio quest'ultimo funge da indicatore del livello di salute e dello stato nutrizionale dell'animale. È chiaro quindi che a una più intensa marezzatura - ossia a maggiori infiltrazioni di grasso nella massa muscolare - corrisponderà una carne di elevatissima qualità. La ragione di questo standard di valutazione è dovuta al fatto che il grasso gioca un ruolo fondamentale durante la fase della cottura: con la diffusione del calore, infatti, le marezzature tendono a sciogliersi producendo un processo di combustione indispensabile per ottenere una carne saporita. La marezzatura secondo la scala di classificazione Internazionale varia su una scala da 1 a 12. Lavoriamo per voi solo le migliori carni, ovvero quelle con grado di marezzatura da 3 a 6 ovvero media marezzatura, da 6 a 9 per la super marezzatura e grado 9-12 extra marezzatura. Troverete, infine, carni di varie provenienze: nazionale, prussiana e finlandese sashi.



ITALIA MAREMMANA

frollatura dry aged 30 giorni 8-10 extramarezzatura € 6,00 all'ht

frollatura dry aged 60 giorni € 7,00 all'ht

La carne Maremmana proviene da una razza bovina della Maremma Toscana. Conosciuta per la sua tenerezza e il sapore intenso, è allevata in modo naturale, conferendo alla carne una marezzatura che la rende particolarmente gustosa. Un vero e proprio simbolo della tradizione gastronomica toscana.

POLONIA PRUSSIANA

frollatura dry aged 30 giorni 9-11 extramarezzatura € 7,00 all'ht

frollatura dry aged 60 giorni € 8,00 all'ht

La carne Polacca Prussiana proviene da bovini allevati nelle regioni della Polonia e della Prussia, noti per la loro robustezza e la qualità della carne.

Questo tipo di carne si distingue per la sua texture tenera e il sapore ricco, dovuto a un'alimentazione naturale e un allevamento tradizionale.

FINLANDIA SASHI

frollatura dry aged 30 giorni 10-12 extra marezzatura €8,00 all'ht

frollatura dry aged 60 giorni €9,00 all'ht

La carne Sashi finlandese proviene da bovini di razza Sashi, una varietà pregiata allevata in Finlandia. Questa carne è rinomata per la sua tenerezza, sapore delicato e la marezzatura perfetta che la rende particolarmente succulenta. Allevata in ambienti naturali e con alimentazione di alta qualità, la carne Sashi è apprezzata per il suo gusto ricco e autentico, ideale per i palati più esigenti.

SPAGNA GALIZIANA

frollatura dry aged 30 giorni 8-10 extramarezzatura €9,00 all'ht

frollatura dry aged 60 giorni €10,00 all'ht

La carne galiziana è tra le più pregiate al mondo, rinomata per il suo sapore intenso e la straordinaria tenerezza. Proveniente dalla regione della Galizia, in Spagna, deriva principalmente da bovini di razza Rubia Gallega, allevati in modo tradizionale e lasciati pascolare liberamente per anni.

DANESE

frollatura dry aged 30 giorni 8-11 extramarezzatura €8,00 all'ht

frollatura dry aged 60 giorni €9,00 all'ht

La carne è rinomata per la sua qualità, grazie al clima temperato e i pascoli naturali permettono agli animali di crescere in modo sano, garantendo una carne tenera, succosa e ricca di sapore.

DALLA GRIGLIA

LA PICANHA DEL RE 24

Picanha prussiana servita su spada, accompagnata da una bruschetta al lardo di colonnata ⁽¹⁾

ENTRECOTE 23

FILETTO DI MANZO 26

MIX ALLA BRACE 23

(Salsiccia di prosciutto viterbese, braciola di maialino, controfiletto di manzo nazionale e galletto nostrano) ⁽¹⁾

LARDOSETA (300G) 26

Cube roll con frollatura almeno 30 giorni al lardo di colonnata

GALLETTO NOSTRANO 18

SALSICCE DI PROSCIUTTO 14

Salsicce di prosciutto viterbese con bruschettine all'olio ^(1,7,9)

TAGLIATA DI MANZO 23

Con olio extra vergine d'oliva DOP

TAGLIATA DI MANZO 23

Con rosmarino e olio extravergine d'oliva DOP

TAGLIATA DI MANZO 24

Con rucola e grana ⁽⁷⁾

TAGLIATA DI MANZO 24

Con pere e aceto balsamico

TAGLIATA DI MANZO 24

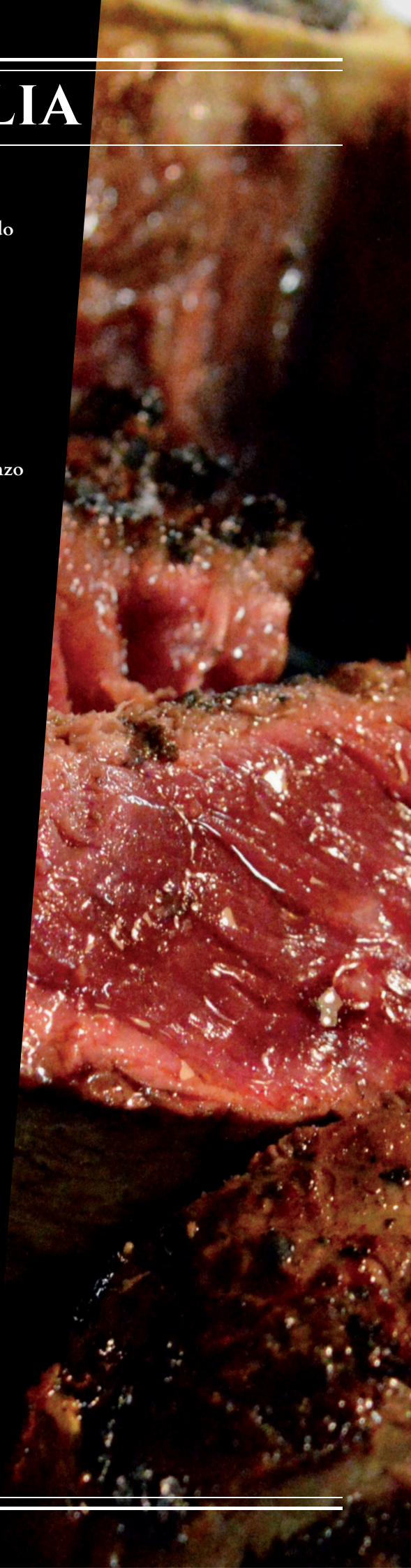
Con pepe timo e grana ⁽⁷⁾

TAGLIATA DI MANZO 25

Con radicchio e gorgonzola ⁽⁷⁾

TAGLIATA DI MANZO 25

Con lardo, miele e noci ⁽⁸⁾



HAMBURGER

DISPONIBILI SOLO A CENA!

I nostri hamburger, sono cotti in griglia, racchiusi in un morbido panino fatto in casa

CLASSIC 200G 15

Hamburger di scottona nazionale accompagnato da pomodoro e insalata

DOUBLE 400G 20

Doppio hamburger di scottona nazionale accompagnato da pomodoro e insalata

BEYOND MEAT 18

Hamburger vegano accompagnato da pomodori e insalata

COTOLETTA 15

Cotoletta di pollo accompagnata da pomodoro e insalata

AGGIUNGI GLI INGREDIENTI

SECONDACOTOLETTA +4

FORMAGGIO +1

BACON +1

UOVO +1

CIPOLLA IN AGRODOLCE +1

CONTORNI

RADICCHIO 6

Insalata di radicchio, arancia e noci

VERDURA DI STAGIONE 6

Ripassata o all'agro

PATATE DEL RE 6

Patate cotte al forno con sale, aglio, olio, pepe e rosmarino

PATATINE FRITTE 6

VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE 6



PIZZERIA

SOLO A CENA

Dal forno a legna, pizze romane croccanti e leggere e pizze napoletane soffici e fragranti, preparate con ingredienti selezionati di alta qualità. Il sapore autentico del territorio, la passione dei nostri pizzaioli e la cura per la tradizione rendono ogni morso un'esperienza unica.

STUZZICANDO L' APPETITO

BRUSCHETTE MIX 8

(lardo di colonnata, pomodorino fresco, patè di olive nere, prosciutto) (1,7)

SUPPLÌ 3 (1,3,7)

CROCCHETTE DI PATATE 3 (1,3,7) 🌱

PATATINE FRITTE 6 (1) 🌱

FRITTO MISTO 10

(1 supplì, 1 crocchetta, 1 empanadas e 1 pizzella frita) (1,3,7)

EMPANADAS 8 (4 PEZZI) (1,3,7)



IDEE DI PIZZA

LE FOCACCE

FOCACCIA 6

Con olio extravergine d'oliva DOP e rosmarino (1)

FOCACCIA PROSCIUTTO 10

Al prosciutto crudo di montagna (1,7)

FOCACCIA SPAGNOLA 22

Con Paleta Iberica (1)

I CALZONI

CROSTINO 12

Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto di alta qualità (1,7)

FUNGHI E PROSCIUTTO 13

Mozzarella fior di latte, funghi champignon e prosciutto crudo di montagna (1,7)

GREGORIO VII 14

Mozzarella di bufala DOP, pachino, prosciutto crudo di montagna, rucola e scaglie di grana (1,7)

LE BUFALINE

Con la vera mozzarella di bufala DOP (125G)

BUFALINA 14

Mozzarella di bufala DOP, pomodoro qualità superiore e basilico (1,7)

BUFALINA CON PROSCIUTTO 15

Mozzarella di bufala DOP, pomodoro qualità superiore, prosciutto crudo di montagna e basilico (1,7)

BUFALINA CON PORCINI 16

Mozzarella di bufala DOP, pomodoro qualità superiore, porcini e basilico (1,7)

PIZZA DEL RE 15



Mozzarella di bufala DOP, porcini, finocchietto selvatico e scapicollata nepesina (1,7)

IDEE DI PIZZA

PIZZE BIANCHE

BOSCAIOLA 12

Mozzarella fior di latte, champignon e salsiccia (1,7)

PISTACCHIO 14

Mozzarella fior di latte, crema di pistacchio, salsiccia e grana (1,7,8)

4 FORMAGGI 12

Mozzarella fior di latte, pecorino romano, grana e gorgonzola (1,7)

PATATE SALSICCIA 12

Mozzarella fior di latte, patate al forno e salsiccia (1,7)

FANTASY 16

Mozzarella fior di latte, porcini, patate e guanciale Etrusco (1,7)

PORCINI 15

Mozzarella fior di latte e porcini (1,7)

ORTOLANA 12

Mozzarella fior di latte, zucchine, patate al forno e melanzane (1,7)

TREVISANA 12

Mozzarella fior di latte, radicchio, gorgonzola dop e noci (1,7,8)

CROSTINO 12

Mozzarella fior di latte e prosciutto cotto di alta qualità (1,7)

NEPESINA 12

Mozzarella fior di latte, scapicollata, cipolla caramellata e pecorino (1,7)

PERE E GORGONZOLA 12

Mozzarella fior di latte, pere, gorgonzola DOP e noci (1,7,8)

TARTUFINA 14

Mozzarella fior di latte, champignon e salsiccia con salsa tartufata (1,7)

PIZZE ROSSE

MARGHERITA 9

Mozzarella fior di latte, pomodoro qualità superiore e basilico (1,7)

MARINARA 8

Pomodoro qualità superiore, aglio e origano (1,7)

MARINARA 2.0 13

Pomodoro qualità superiore, acciughe balistreri Girolamo, capperi, olive leccino e origano (1,7)

PICCANTISSIMA 13

Pomodoro qualità superiore, mozzarella fior di latte, ventricina piccante S.Pietro, nduja e peperoncino (1,7)

DIAVOLA 12

Pomodoro qualità superiore, mozzarella fior di latte e ventricina piccante S.Pietro (1,7)

AMATRICIANA 12

Pomodoro qualità superiore, guanciale etrusco, pecorino romano e pepe nero (1,7)

CAPRICCIOSA 13

Pomodoro qualità superiore, mozzarella fior di latte, champignon, uova, olive, carciofi e prosciutto di montagna (1,3,7)

PARMIGIANA 12

Pomodoro qualità superiore, mozzarella fior di latte, melanzane, basilico e scaglie di grana (1,7)

TONNO E CIPOLLA 12

Pomodoro qualità superiore, tonno e cipolla (1)

ANTICA 15

Pomodoro qualità superiore, mozzarella fior di latte, porcini e salsiccia (1,7)

NAPOLI 12

Pomodoro qualità superiore, mozzarella fior di latte e acciughe Balistreri Girolamo (1,4,7)

IMPASTO NAPOLETANO +2€
(disponibile solo venerdì, sabato e domenica)

PER FINIRE

DELIZIE DEL REGNO

I nostri dolci creati dalla nostra pasticceria

SBRICIOLATA 7

Sbriciolata con crema chantilly, composta di arance amare e caramello salato alle mandorle (1,3)

TIRAMISÙ ESPRESSO 7

Crema di mascarpone montata espressa con savoiardi al caffè (1,3,7)

TIRAMISÙ ESPRESSO MINI 4

Crema di mascarpone montata espressa con savoiardi al caffè (1,3,7)

TORTINO AL CIOCCOLATO 7

Tortino al cuore caldo con frutti di bosco e panna (3)

TARTELLETTA SABLÈ 7

Con crema chantilly e frutta fresca (1,3,7)

RIVISITANDO LO STRUDEL 7

Mela in crosta di pasta sfoglia, ripiena di crema cotta al forno (1,3,7)

MILLEFOGLIE 7

Millefoglie di Montblanc con crema di marroni e arancio (1,3)

AMARI E CAFFÈ

PASSITO DI PANTELLERIA /VIN SANTO 6

AMARI 5

SELEZIONE DI WHISKY /SELEZIONE DI RUM 8

GRAPPA BIANCA / BARRICATA 5

SELEZIONE DI GRAPPE RISERVA 8

CAFFÈ / CAPPUCCINO 2



LE BEVANDE

SOFT DRINK

ACQUA DI NEPI / MINERALE NATURALE 3

ACQUA KM0 2

COCACOLA / COCACOLA ZERO 3

FANTA - SPRITE 3

COCACOLA (1L) 5

COCKTAIL

SPRITZ APEROL / CAMPARI 7

VODKA LEMON / TONIC 8

GIN LEMON / TONIC 8

BIRRE ALLA SPINA

BIRRA CHIARA (20CL) 4

BIRRA CHIARA (40CL) 6

BIRRA CHIARA (1L) 12

BIRRE ARTIGIANALI

SCOTCH ALE (33CL) 7

Birra Morena premiata con il premio di vincitore Italiano. Dal colore ambrato, amaro modesto e gradevole, dal corpo pieno, morbido ed avvolgente, dai gradevoli sentori fruttati, speziati, note tostate del caramello; Cruda non filtrata, doppio malto.

Stile: SCOTCH ALE - Alc: 7,6%

WEIHENSTEPHANER HEFE WEISSBIER (50CL) 8

Contraddistinta dal suo fresco lievito di alta fermentazione. Armoniosa, dal corpo rotondo e pieno. Dalla delicata e morbida frizzantezza. Un affascinante colore giallo dorato, ed un gusto dal carattere inconfondibile.

Stile: WEISS - Alc: 5,4%

PUNK IPA BREWDOG (33CL) 8

Al naso sale un bouquet che si apre con note caramellate poi si disvela fortemente fruttato di frutta tropicale dolce e matura con agrumi in abbondanza

Stile: IPA INDIA PALE ALE - Alc: 6,8%



IN QUESTO REGISTRO TROVERÀ TUTTE LE INDICAZIONI
UTILI SULLA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE
POTENZIALMENTE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O
INTOLLERANZE (REG CE 1169/2011).*

- | | |
|----|---|
| 1 | Glutine e derivati |
| 2 | Crostacei e derivati |
| 3 | Uova e prodotti derivati |
| 4 | Pesce e prodotti derivati |
| 5 | Arachidi e prodotti derivati |
| 6 | Soia e prodotti derivati |
| 7 | Latte, lattosio e prodotti derivati |
| 8 | Frutta a guscio |
| 9 | Sedano |
| 10 | Senape |
| 11 | Semi di sesamo |
| 12 | Anidride solforosa o solfiti superiori a 10 mg/kg |
| 13 | Lupino e prodotti derivati |
| 14 | Molluschi e prodotti a base di molluschi |
| * | In mancanza di alimento fresco, vengono utilizzati
Prodotti abbattuti e congelati secondo la normativa vigente |

Coperto €3

